

Castellblanc Brut

Spania / Cava / Cava



Høyoppløselig bilde



Castellblanc er en av de eldste cava-produsenten i Penedès.

Stiftet i 1908 av Parera-familien, og huset har siden vært drevet av grunnleggerens arvinger.

Castellblanc vant anerkjennelse for kvaliteten på den internasjonale verdensutstillingen i 1929 i Barcelona.

Senere ble Castellblanc kjøpt av Ferrer familien, som innlemmet firmaet i Freixenet-gruppen fra 1984-årgangen.

En av nøklene i produksjonen av cava er individualisert behandling av baseviner. I tillegg har Castellblanc vært en av pionerene i anvendelsen av prosessen med mikrofiltrering før gjæring på flaske med utvalgte gjærkulturer - som Castellblanc dyrker selv for egen identitet og stabilitet.

Tradisjonell cava produseres på en blanding av druene Xarel-lo, Macabeo og Parellada. Macabeo bidrar med frukt og syre, det viktigste grunnlaget. Parellada gir fruktige og fine aromatiske viner med flott mellomhøy syre.

Parellada er ansvarlig for eleganse i cavaen. Xarel-lo bidrar med kropp, alkohol, friskhet og kraft i cavaen.

I tillegg er druene Chardonnay, Malvasia, Garnacha, Monastrell tillatt for produksjon av Cava Rosé.

Cava produseres etter "Método Tradicional", som betyr at den andre gjæringen foregår i flasken. Cava må ligge minst 9 måneder på bunnfallet før den kan selges på markedet.

Type	Musserende
Klassifikasjon	DO Cava
Produsent	Castellblanc
Druetyper	40% Xarello, 30% Parellada, 30% Macabeo
Vinifikasjon	Mosten gjæres i rustfrie ståltanker ved 18°C. Vinen gjennomgår deretter annengangs gjæring i flasken ved en temperatur på mellom 12-15° C. Cava produseres på samme måte som champagne (metode tradicional).
Lagring	Cava må lagres minst 9 måneder før den kan selges, og Castellblanc er lagret i 12-15 måneder.
Analyse	Alkohol: 11,5 % Sukker: 9 g/l Syre: 3,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Lys strågul farge. Frisk og fruktig med litt preg av sitrus og modne, grønne epler. Svært god syrebalanse.
Serveringstemperatur	Ved 5-7° C
Passer til	Som aperitiff og ved festlige anledninger. God til snacks og tapas, samt til enklere retter.
Webside	www.castellblanc.com

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4274601	1151083	kr. 149,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6		115691 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment